

# Magnum Champagne By-The-Glass

From January to December 2012 at Mandarin Bar

## マグナム シャンパン バイザ グラス

37階 マンダリンバー 2012年12月まで

37階「マンダリンバー」ではシャンパンを希少価値の高いマグナムボトルからグラスで気軽に味わっていただくという、他ではなかなか味わえない贅沢で貴重な機会をご提供します。空気に触れる度合いが少ないほど美味しくなるというシャンパンの理想形を追求したマグナムボトルを期間毎にひとつの銘柄でお楽しみください。

1月～2月：ヴーヴ・クリコ イエローラベル、3月：モエ・エ・シャンドン ロゼ、4月：ルイナール ロゼ、

5月～6月：ヴーヴ・クリコ ヴィンテージ、7月～8月：ルイナール ブラン・ド・ブラン、9月～10月：モエ・エ・シャンドン グラン ヴィンテージ、11月～12月：クリュッグ グランド・キュヴェ。シックでスタイリッシュな空間で、ボトルの中でゆっくりと熟成した、より味わい深いシャンパンをグラスでどうぞ。

Champagne develops best in magnum-sized bottles and our award-winning sommelier offers the world's finest Champagnes by the glass at Mandarin Bar. Seven types of Champagne will be featured throughout the course of the year: Veuve Clicquot Yellow Label from January to February; Moët & Chandon Rosé in March and Ruinart Rosé in April; Veuve Clicquot Vintage Reserve from May to June; Ruinart Blanc de Blancs from July to August; Moët & Chandon Grand Vintage from September to October, and Krug Grand Cuvée for November and December. Delight your evening with a glass of our best-selected Magnum Champagne and live jazz music.



mandarin bar

お問い合わせはフリーダイヤル 0120-806-823 (9:00-21:00) にて承ります

[www.mandarinoriental.co.jp/tokyo](http://www.mandarinoriental.co.jp/tokyo)

